Recette cookeo :Coquillettes aux médaillons de saumon



Ingrédients pour 4 personnes

3 médaillons de saumon

100 g d’oignons congelés

400 g de coquillettes

2 cuillères à café de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de rosé

Poivre

Huile d’olive

Préparation de ces médaillons

mode dorer

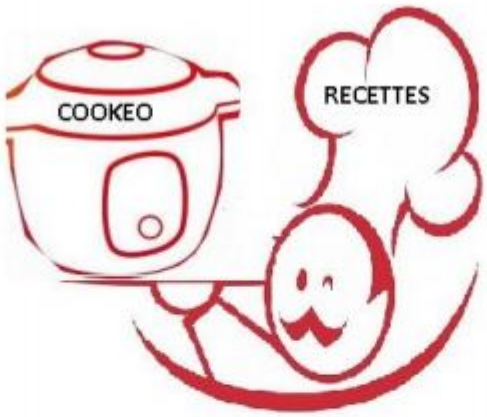
Ajouter de l'huile d'olive dans la cuve, puis faites dorer les oignons .Ajoutez ensuite les médaillons de saumon .Emiettez les médaillons de saumon ,ajoutez les coquillettes dans la cuve .

Versez le verre de rosé, versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .

Ajouter 2 cuillères à café de moutarde

Passez en mode cuisson rapide 5 minutes .**Servez chaud**





1000 RECETTES COOKEO